

文圖／翁雲霞

# 有台灣味的民店

我們一直盼望觀光客光臨，拿什麼引來遠客，吃，當然是主力之一。大鍋菜、飯店精緻菜餚、各地方特色小吃，全具備了。老實說，這些林林總總確能滿足口腹之欲；令食者回想起來還能垂涎，才能說服力十足。



最鮮海味



炒筍



原味筍



蒸烏魚子

城市人到鄉下希望吃到的是當地鄉土味，鄉鎮人士到了大都會就得開開眼界花錢吃大餐。曾經在西安，主人殷勤地奉上石斑魚、龍蝦，我們的肚子卻喊著給我特色的當地麵食吧。

款待的方式不對，心裡有些抱怨，以之告訴遼老師。老人卻道出真相，人家不用自己花錢，當然要趁機吃些內地貴的要死的海產，說的也是。

有朋自遠方來，我們倒有些玩出來、吃出味，又很有台灣特色的吃喝玩樂指針來。

## 台灣媳婦

接近101大樓的松德路上的「台灣媳婦」，店名容易被以為外籍媳婦開的店，其實是客家女子嫁入台南夫家，以其勤快的手藝融入台南味。

土芒果纖維多，趁青醃製，搭虱目魚烹湯，是店招之一。台北人沒吃過，還以為是西瓜棉。主人言，除非家擁西瓜田，要想大量西瓜棉不太可能。湯清，以芒果提鹹增鮮，倒是農家可以廣



芒果虱目魚湯



筍冰



百年民店

為製作，增加收入。

店家指蔣勳至店必食之豆腐皮，也許我們常以此物變化食法，倒不覺味有什麼特色。豆腐皮是一般家庭常吃，總也不膩，戶戶人家經濟食物也！

沒被我拍好的鮮蒸烏魚子，值得一試。怕身體負擔不了，一二片可也。沒有烤的香，口感透出溫潤的香氣，連第三片都繼續入口，換換口感確實難得。

找此店，眼睛不必往高樓瞧，依附在公寓門面，簡單的陳設，熱情溫馨的招呼，展現了吃的輕鬆。外來客絕對嘗得到有別於大菜的滋味，品到台灣人“家”的味道。

## 碧瑤山莊

台灣確實不大，但玩起來處處是驚喜，得細細品味。一年到頭都能吃到的筍味，是台灣最得意的食材。外來客到了淡水，腳步大概都停了下來。若有在地朋友相陪，過淡水河到觀音山的「碧瑤山莊」，這是老屋還能舒服住下來的餐廳。

腳力好的爬到硬漢嶺，白天視野遼闊，夜晚燈火閃爍，是台北人獨享的清爽處。雖然現在綠竹筍少了，就得像我一樣，先準備好心情，期盼來年張口嚥下甜又細的筍，好像有點誇張。我們就是年年在想念中吃他家的筍，像雞筍湯、清炒筍、沙拉筍、筍冰等等。筍冰新口味，大受歡迎！

除了筍，自家養的雞，變化多味，山邊的青菜，根本叫不出名來，清炒即有味。主人阿塗每每趁著週一休息，四處遊吃學功夫。往往，不輕意吃到山下的新菜，主人可是誠意的很，馬上秀出來。

我們還是偷偷建議，新味之外，老味千萬留住，遠來的客人方能探知在地味，而常客，會用嘴巴幫菜打分數呢！